# الحلو أحلى مع نستله

## حليب مركز محلى




دليلك لتحضير
٦ أطباق شهية من الحلويات

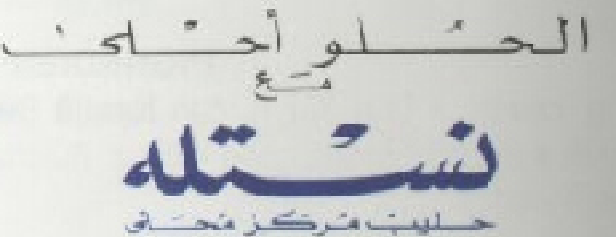


# سر تحضير الحلويات الشهية

لقد رأيتِ في هذا الكتيب مجموعة من الحلويات الفاخرة التي تشتهيها العين. حسنا! هل لديك للسر مكان؟ جميع هذه الحلويات تم تحضيرها باستعمال حليب نستله المركّز المحلّى.

حليب نستله المركّز المحلّى مصنوع من حليب البقر الكامل الدسم. إنه طبيعي ومغذي ولا يحتوي على مواد ملوّنة أو حافظة.

ستجدين أن جميع هذه الحلويات وغيرها هي سهلة التحضير مع حليب نستله المركّز المحلّى. أما النتيجة، فهي حلويات لذيذة يحبها أهل بيتك وتفتخرين بتقديمها لضيوفك. فإذا سئلتِ عن سر نجاح حلوياتك، يمكنك الإجابة بكل ثقة: حليب نستله المركّز المحلّى.









# مهلبيـــة

(٦ اشخاص)

**المقادير:**

عبوة كبيرة من **حليب نستله المركز المحلى** (حجم ٣٩٧ غ) • لتر من الماء • ٣ قطع مستكة • ملعقة كبيرة من ماء الزهر • ٧ ملاعق كبيرة من طحين الذرة (كورن فلاور) • فستق وبندق ولوز مقطّع (اختياري).

**طريقة التحضير:**

في قدر عميقة، يذوّب حليب نستله المركز المحلى في ٩٠٠ مل من الماء (مل، ٣ علب فارغة من **حليب نستله المركز المحلى**) • يضاف ماء الزهر والمستكة • يُغلى المزيج على نار متوسطة ويحرك من وقت لآخر ثم تُخفف النار • يذوّب طحين الذرة في ما تبقى من الماء (١٠٠ ملل) ويُحرك ليصبح كثيفاً ثم يصبّ تدريجياً في الحليب • يُتابَع الطهو لمدة ٢-٣ دقائق ويحرك باستمرار ليصبح المزيج كثيفاً • يصبّ في أطباق فردية أو في طبق كبير ويترك حتى يبرد • يزين بالفستق واللوز قبل التقديم (اختياري).



# MUHALLABIAH

(Serves 6)

## INGREDIENTS:

One 397 g. can **Nestlé Sweetened Condensed Milk** • 1 litre water • 3 pieces mosticha • 1 tablespoon orange flower water • 7 level tablespoons cornflour • Chopped pistachio, nuts and almonds (optional).

## PREPARATION:

In a large saucepan dilute the **Nestlé Sweetened Condensed Milk** with 900 ml. of water. Add the mosticha and orange flower water. Over a medium heat, bring to a boil, stirring occasionally. Reduce heat. Mix cornflour with remaining water to form a smooth cream and pour gradually into the milk. Cook for a further 2-3 minutes, stirring continuously until the mixture thickens. Pour into individual dishes or a large plate and leave to cool. Garnish with chopped pistachio, nuts and almonds before serving, if desired.





# الأرز بالحليب



(٦ أشخاص)

**المقادير:**

• ١٥٠ غرام من الأرز المنظف • عبوة كبيرة من **حليب نستله المركز المحلى** (حجم ٣٩٧ غرام) • لتر من الماء • ٣ قطع مستكة • ملعقة كبيرة من ماء الزهر • ملعقتان صغيرتان من القرفة المطحونة (حسب الرغبة).

**طريقة التحضير:**

ينقع الأرز بالماء البارد لمدة عشر دقائق • يذوّب **حليب نستله المركز المحلى** في قدر كبيرة مع لتر من الماء • يصفّى الأرز من الماء ثم يضاف إلى الحليب • يغلى الخليط ويترك على نار هادئة لمدة ٣٥ إلى ٤٥ دقيقة حتى ينضج الأرز • يضاف ماء الزهر والمستكة إلى الخليط ويترك لمدة إضافية (٢ إلى ٣ دقائق) حتى تذوب المستكة • يصب في أطباق فردية ويقدم بارداً بعد تزيينه بالقرفة (حسب الرغبة).



# RICE PUDDING

(Serves 6)

## INGREDIENTS:

150 g. rice, cleaned • One 397 g. can **Nestlé Sweetened Condensed Milk** • 1 litre water • 3 pieces mosticha • 1 tablespoon orange flower water • 2 teaspoons ground cinnamon (optional).

## PREPARATION:

Cover the rice with cold water and leave to soak for 10 minutes. In a large saucepan, dilute the **Nestlé Sweetened Condensed Milk** with 1 litre of water. Drain the rice and add to the milk. Bring to a boil and simmer for 35-45 minutes, until the rice is tender. Add the mosticha and orange flower water and cook for a further 2-3 minutes, until the mosticha has dissolved. Pour into individual serving dishes. Serve well chilled and garnish with ground cinnamon, if desired.





# حلوى الجزر

(٦ أشخاص)

**المقادير:**

٧٥٠ غ من الجــزر • عبوة كبيرة من **حليب نستله المركز المحلى** (حـجم ٣٩٧ غ) • ٧٥٠ ملل من الحليب • ملعقتان كبيرتان من السمن • ٥٠ غ من البنـدق / الزبيـب (إختياري) • ملعقة أو ملعقتان كبيرتان من السكر (حسب الرغبة).

**طريقة التحضير:**

يُبشر الجزر ثم يوضع في قدر يضاف إليه الحليب ويُغلى • يضــاف **حليب نسـتله المركـز المحلى** والسـكر • يطهى على نار خفيفة ويحرك من وقت لآخر حتى يتبخر السائل (٢٥ – ٣٠ دقيقة). يضاف السمن ويُطهى لمدة ١٠ دقائق إضافية • يزيَّن بالبندق والزبيب ويُقدَّم ساخناً .





# GAJAR KA HALWA

(Serves 6)

## INGREDIENTS:

750 g. carrots • One 397 g. can **Nestlé Sweetened Condensed Milk** •750 ml. milk • 2 tablespoons ghee • 50 g. nuts/raisins (optional) • 1-2 tablespoons sugar (to taste).

## PREPARATION:

Grate the carrots. Add to the milk and bring to a boil. Add the **Nestlé Sweetened Condensed Milk** and sugar. Cook over low heat, stirring occasionally until the liquid evaporates (25-30 minutes). Add ghee and cook for a further 10 minutes. Garnish with nuts and raisins, if desired and serve hot.





# لادو جوز الهند

(٢٠ قطعة تقريباً)

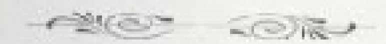
**المقادير:**

٢٥٠ غ من مبروش جوز الهند المجفف ( ملء ٣ ١/٢ - ٤ أكواب شاي) • عبوة كبيرة من **حليب نستله المركّز المحلّى** (حجم ٣٩٧ غ).

**طريقة التحضير:**

يوضع ٥٠ غ من مبروش جوز الهند جانباً • يوضع مبروش جوز الهند المتبقي في قدر ويضاف إليه **حليب نستله المركّز المحلّى** • يمزج جيداً ويطهى على نار خفيفة إلى أن يصبح الخليط متماسكاً كالعجينة (٥ دقائق تقريباً) • يبرّد ثم يُقطّع ويلف إلى كتل صغيرة بعد دهن الأيدي بالزبدة • تمرغ القطع بمسحوق جوز الهند المتبقي وتقدم.





# COCONUT LADDOO

(Servings: Approx. 20 Laddoos)

**INGREDIENTS:**

250 g. desiccated coconut (3½ - 4 teacups) • One 397 g. can **Nestlé Sweetened Condensed Milk.**

**PREPARATION:**

Keep aside 50 g. of desiccated coconut. Add the remaining desiccated coconut to the **Nestlé Sweetened Condensed Milk**. Cook on low heat until the mixture leaves the sides of the pan (approx. 5 minutes). Cool; apply some butter on your hands, then roll into small laddoos (balls). Roll on desiccated coconut and serve.



# توفي الفول السوداني

(٦ أشخاص)

**المقادير:**

٤٥٠ غ من السكّر الأسمر الفاتح • عبوة كبيرة من **حليب نستله المركز المحلى** (حجم ٣٩٧ غ) • ٣٥٠ غ من المرجرين • ٢٢٥ غ من الشيرة (القطر) • ١٠٠غ فول سوداني غير مملح .

**طريقة التحضير:**

تُدهن صينية فرن مسطحة مقاس ٢٣ × ٣٠ سم (٩× ١٢ بوصة) بالزبدة • يذوّب المرجرين في وعاء سميك القعر • يضاف الشيرة والسكّر الأسمر و**حليب نستله المركز المحلى** • يُغلى الخليط بهدوء ثم يترك على نار هادئة لمدة ٢٥ دقيقة ويحرك باستمرار • للتأكد من أن التوفي أصبحت جاهزة، يُرفع الوعاء عن النار ويوضع قليل من التوفي في الماء البارد. إذا تجمدت التوفي ، فإن ذلك يعني أنها جاهزة. أما إذا كانت غير جاهزة، تعاد إلى النار ويتم فحصها مرة أخرى كل دقيقتين • يُرش الفستق على التوفي ثم يُصب في الصينية • يتم تحديد سطح التوفي بشكل مربعات وذلك قبل أن تتجمد • عندما تبرد وتتجمد تماماً . تُقطّع وتُقدم.



# PEANUT TOFFEE

(Serves 6)

**INGREDIENTS:**

450 g. light brown sugar • One 397 g. can **Nestlé Sweetened Condensed Milk** • 350 g. margarine • 225 g. golden syrup • 100 g. unsalted peanuts.

**PREPARATION:**

Lightly grease a 9" x 12" (23 x 30 cm) swiss roll or flat baking tin. Melt the margarine in a heavy based saucepan. Add the golden syrup, light brown sugar and the **Nestlé Sweetened Condensed Milk**. Bring slowly to a boil and then simmer for 25 minutes, stirring all the time. To test the toffee, remove from the heat and drop a little into cold water. If it hardens, it is ready. If not ready, return to heat and test again every 2 minutes. Fold the peanuts into the toffee, then pour into the prepared tin. Mark into squares before it sets. When completely cold, cut and serve.



# كريم كراميل

(٦ أشخاص)

**المقادير:**

٤ ملاعق كبيرة من السكر• عبوة كبيرة من **حليب نستله المركز المحلى** (حجم ٣٩٧ غرام) • نصف لتر من الماء • ٤ بيضات مخفوقة • ملعقة كبيرة من نكهة الفانيلا (حسب الرغبة).

**طريقة التحضير:**

يسخن الفرن إلى ١٨٠ درجة مئوية •يوضع السكر في قدر عميقة ويذوّب على نار هادئة حتى يتحول إلى الكراميل • يصب في طبق (لتر ونصف تقريباً) مقاوم لحرارة الفرن أو في ٦ أطباق فردية (١٥٠ مل) مقاومة لحرارة الفرن • يمزج **حليب نستله المركز المحلى** بالماء والبيض • تضاف نكهة الفانيلا حسب الرغبة • يصبّ الخليط في الطبق/ الأطباق التي تحتوي على الكراميل • يوضع الطبق / الأطباق في قدر من الماء الساخن (بان ماري WATERBATH/BAIN-MARIE) • يطهى لمدة ساعة تقريباً حتى يصبح الخليط متماسكاً • يبرد جيداً في الثلاجة ويقلب قبل التقديم.



# CREME CARAMEL

(Serves 6)

## INGREDIENTS:

4 tablespoons sugar • One 397 g. can **Nestlé Sweetened Condensed Milk** • 500 ml. water • 4 eggs, beaten • 1 tablespoon vanilla essence (optional).

## PREPARATION:

Preheat oven to 180°C. In a heavy based saucepan, melt the sugar slowly over a low heat to form a caramel. Pour into 1 large (approximately 1 ½ litre) or 6 individual (approximately 150 ml.) ovenproof dishes. Mix the **Nestlé Sweetened Condensed Milk**, water and eggs together. Add vanilla essence, if desired. Pour into prepared dishes and place in a waterbath (bain-marie). Cook for approximately 1 hour until mixture is just firm. Chill well before turning out and serving.



# YOUR SWEET SUCCESS WITH Nestlé

## Sweetened Condensed Milk






## YOUR GUIDE TO 6 DELICIOUS RECIPES

CLD 12A DXB - AO - RR - LA